大阪ガス 家庭用

取扱説明書

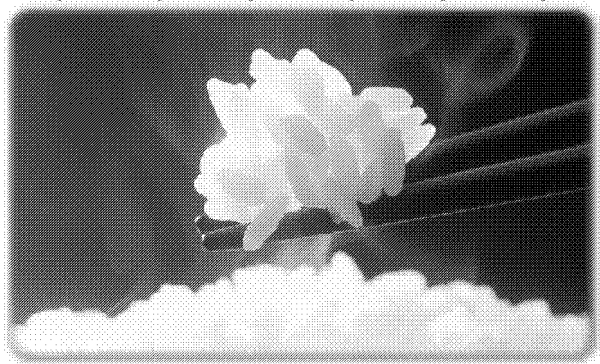
保証書付

電子ジャー付ガス炊飯器

タイプ	型　番	形式の呼び
0.54Lタイプ (3合炊き)	111-R540型	RR-030VMT
	111-R541型	
0.9Lタイプ (5合炊き)	111-R542型	RR-050VMT
	111-R543型	
1.8Lタイプ (1升炊き)	111-R544型	RR-100VMT
	111-R545型	

【111-R540型】
【111-R541型】

【111-R542型】
【111-R543型】

【111-R544型】
【111-R545型】

このたびは、大阪ガス電子ジャー付ガス炊飯器をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

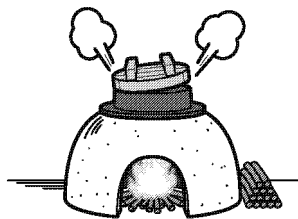
- ●ご使用の前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- ●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

こんなときも
あわてないで

❶勝手に火が消えたり、ついたりする

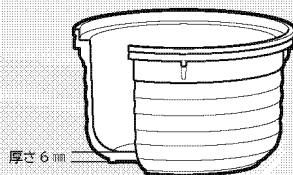
❷炊飯釜のフッ素コートがはがれた

❸ごはんが硬い、やわらかい

詳しくは ☞2ページをご覧ください

■ガスの強火でつつみ炊き

カニ穴ができるのはガスならではの強火、
おいしさの証です。

■蓄熱厚釜

フッ素コートされた蓄熱厚釜で
ごはんをむらなく炊きあげます。

■自動保温

炊飯後に自動で保温を始めます。
電気で約 74℃に保温するので、
12 時間程度おいしく保温します。

■選べる炊きかた

●洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
●浸 し 米：洗った後、十分に水に浸したお米を炊く場合

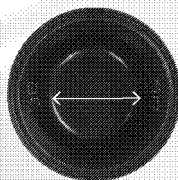
■ダブル水位目盛

水加減はおいしいごはんの決め手です。
対面 2 カ所に目盛を入れることにより
どこからでも目盛が見やすく楽に調節できます。

お問い合わせの多い項目です

❶勝手に火が消えたり、ついたりする
炊飯がスタートすると「浸し炊き」を始めます。点火、消火を繰り返して水温を上げ、お米に水を吸わせます。☞ 19 ページ

❷炊飯釜のフッ素コートがはがれた
万一食べてしまっても、食品衛生法の基準内で問題ありません。 ☞ 33 ページ

❸ごはんが硬い、やわらかい
水位目盛を目安にお米の種類やお好みに合わせて、上手に水加減してください。☞ 16・18 ページ

もくじ

安全なご利用のために
安全上のご注意（必ずお守りください）······3
安全上のご注意（設置編）············4
安全上のご注意（使用編）············7

はじめに
各部のなまえ··················11
機器の接続···················13
時計を合わせる·················15

使いかた
ごはんを炊く準備················16
ごはんを炊く··················19
予約炊飯の設定·················21
保温の入／切··················23

長くご利用いただくために
日常点検とお手入れの道具···········24
お手入れのしかた················25
よくあるご質問（Q&A）·············28
ブザーが鳴ったり、こんな表示が出たら··31
交換部品・別売品のご紹介···········33
仕様······················34
寸法図·····················35
長期間使用しない場合／アフターサービス 36
保証書··················裏表紙

安全上のご注意(必ずお守りください)

■製品を正しくお使いいただくためや、お客さまや他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠ 危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠ 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

火気禁止

分解禁止

ぬれ手禁止 接触禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。

高温注意

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です。

電源プラグをコンセントから抜く

⚠ 危険

火気禁止

ガス漏れに気づいたら

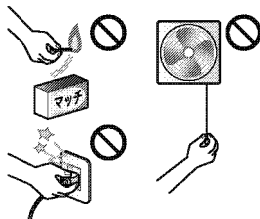
■絶対に火をつけない

■電気器具のスイッチの入 / 切をしない

●換気扇を回さないでください。

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

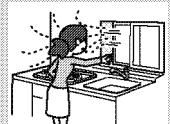
❶「切スイッチ」を押して、火を消す。

❷ガス栓を閉める。
(つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずす。)

❸窓や戸を開けガスを外へ出す。

❹外に出て、もよりのガス事業者(大阪ガス)に連絡する。

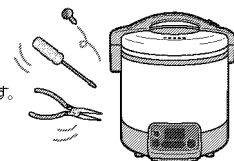
安全上のご注意(設置編)

⚠ 警告

分解禁止

改造・分解禁止

■お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない

●一酸化炭素中毒や火災および機器故障の原因になります。

●修理・改造・分解は高度な専門知識が必要です。

使用ガスおよび使用電源の確認

■機器本体銘板に記載してあるガス種(ガスグループ)および電源(電圧・周波数)以外のガスおよび電源では使用しない

●記載のガスおよび電源と使用ガスおよび使用電源が一致していない場合、不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火や機器故障の原因になりますので使用しないでください。

●転居された場合も、供給ガスの種類および電源の種類を必ず確認してください。

●わからない場合はお買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

(12A・13Aの場合)〈例〉

周囲の防火措置

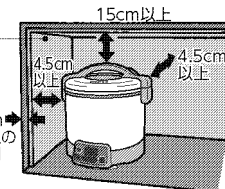
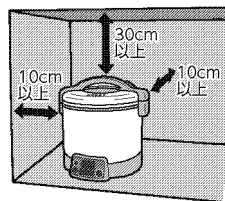
■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

●可燃性の壁(ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む)との距離を右上図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

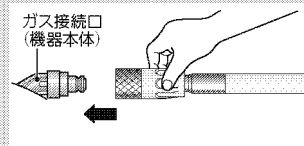
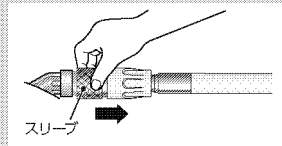
■設置後、機器の周辺を改装する場合も、可燃物との距離を確実に離す

安全上のご注意(設置編)

⚠警告

正しいガス接続

■ガス接続は必ず別売のガスコード(小口径迅速継手付)を使用する

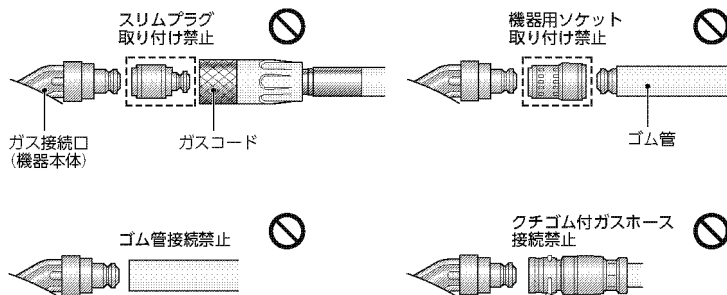
ガスコードによる正しい接続を確認するため、出荷時はオレンジ色のカバーを取り付けています。(詳しくは☞ 13ページ)
接続の際にはガスコードおよび機器の接続口に傷やごみなどの異物がないことを確認し、確実に接続してください。
確実に接続されていないとガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。

機器への取り付け　取りはずし

「カチッ」と音がするまで差し込む

スリーブを矢印の方向に引っ張る

※ご使用にならないときは、キャップをガス接続口にはめてください。

間違ったガス接続

■スリムプラグ・機器用ソケット・ゴム管・クチゴム付きガスホースを使用しない

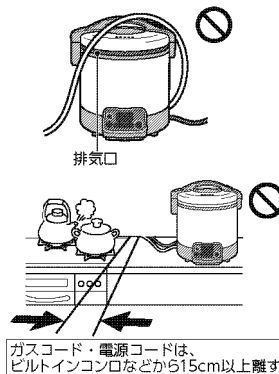
ガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。

ガスコード・電源コードについて

■排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

できるだけ短いガスコードを使用してください。

■機器の下を通したり、排気口などに近づけない

■ビルトインコンロなどの他の機器で加熱されるような所に通さない(15cm 以上確実に離す)

使用時は周囲が高温になり、ガスコード・電源コードが溶けて、ガス漏れや火災・感電の原因になります。

■LPガスは2m以内のガスコードで接続する

ガスコード・電源コードは、ビルトインコンロなどから15cm以上離す

⚠注意

設置場所

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■強い風の吹き込む場所や、エアコンなどの風が直接当たる場所に設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります。

■湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。
また、湯沸器の寿命を縮めます。

■照明器具などの樹脂製品の下に設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたりし、火災・やけどのおそれがあります。

■水平で安定性のよい、丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて、やけどやけがのおそれがあります。
スライド式テーブルに置く場合は、本体重量の制限を確認してください。

安全上のご注意(使用編)

⚠警告

電源コード・プラグについて

ぬれ手禁止

■ぬれた手で抜き差ししない
感電ややけがの原因になります。

■切断して延長しない
機器の設置は電源コードがコンセントに届く範囲内としてください。
感電や火災などの原因になります。

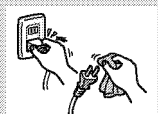
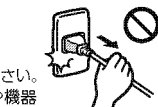
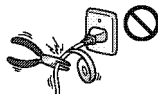
■無理な力を加えたり、重いものをのせたりしない、
また、たばねたまま使用しない
感電や火災などの原因になります。

■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない
感電・発熱による火災の原因になります。

■電源コードを持って引き抜かない
電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、プラグ部を持って抜いてください。
電源コードを引っ張ると、電源コードが破損し、感電・ショート・火災や機器故障の原因になります。

■コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、
交流(AC)100V以外で使わない
たこ足配線などで指定された定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

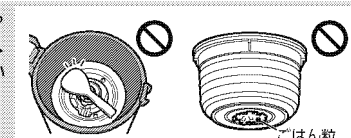
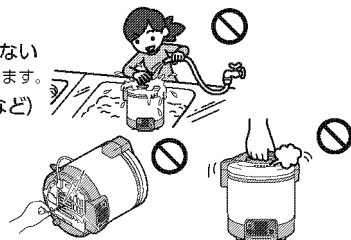
■電源プラグは根元までしっかりコンセントに差し込む
感電・発熱による火災などの原因になります。

■電源プラグのほこりなどは定期的に取る
電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

ご使用について

■機器を水につけたり、水をかけたりしない
漏電やショートして、感電や発火の原因になります。

■本体底面のすき間に異物(ピンや針金など)を入れない
感電、ガス漏れや火災の原因になります。

■炊飯中、炊飯直後は持ち運ばない
火災、やけどの原因になります。
特に排気口は高温になります。

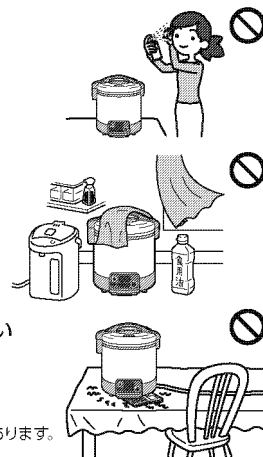
■炊飯釜をセットするとき、燃焼部にしゃもじやスプーンなどの異物がないこと、炊飯釜の底面にごはん粒やタッパのふたなどがないことを確認する
異常燃焼や火災の原因になります。

炊飯器の近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶・カセットコンロ用ボンベなど

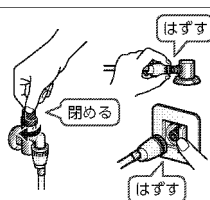
■引火しやすいものを使用しない
火災の原因になります。
- スプレー缶・ガソリン・ベンジン

■燃えやすいものを置かない
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラック・カーテンなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調味油など
- ジャーポットなどの熱に弱い樹脂製品

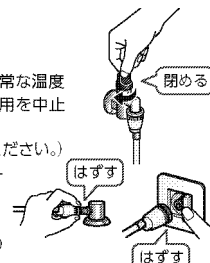
■炊飯器にふきん・タオル・鍋ぶたなどをかぶせない
不完全燃焼や機器損傷、火災のおそれがあります。

■炊飯器の下に燃えやすいものを敷かない
火災の原因になります。
また、給気口をふさぐと、不完全燃焼や機器損傷のおそれがあります。
- 新聞紙・ビニールシートなど

ガス事故防止

■ガス栓を閉める
外出や長時間使用しないときは、必ずガス栓を閉めてください。
(つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずしてください。)

■点火・消火の確認をする
使用時の点火、使用後の消火を確認してください。

異常時の処置

■異常時は使用を中止して、ガス栓を閉める
❶点火しない場合や使用中に異常な燃焼・異常な臭気・異常音・異常な温度を感じた場合、または使用途中で消火する場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。
(つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずしてください。)
❷異常を感じたときは、「よくあるご質問(Q&A)」と「ブザーが鳴ったり、こんな表示が出たら」に従う。
☞ 28〜32ページ
❸上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止してお買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

■地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める
(つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずしてください。)

安全上のご注意（使用編）

⚠注意

炊飯中、炊きあがり直後および保温中は

接触禁止

■ボタン・取っ手・操作部以外は手を触れない

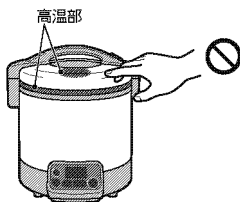
高温になっていますので、触れるとやけどのおそれがあります。。

■炊飯中、炊きあがり直後は、持ち運ばない

転倒すると火災・やけどの原因になります。

高温注意

■蒸気口に顔や手を近づけない、また、炊きあがり直後にふたを開けるときは、蒸気に注意する

炊飯中は蒸気口から、炊きあがり直後はふたを開けたときに、多量の蒸気が出ますので、やけどのおそれがあります。

ご使用について

■点火したままでは、炊飯釜を絶対にはずさない

やけどや過熱による火災などの原因になります。
消火後、必ず機器が冷めてから、炊飯釜をはずしてください。

■専用の釜以外は使用しない

過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。

■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■機器を持ち運ぶときは、取っ手のボタンに触れない

取っ手のボタンに触れると、ふたが開く場合があります。
危険ですので注意してください。

■外ぶたは取っ手を持って閉める

外ぶたがいきおいよく閉まり、手をはさむことがあります。

■点火しない場合は、「切スイッチ」を押して操作を中止し、周囲のガスがなくなってから再び「炊飯スイッチ」を押す

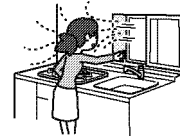
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、やけどをしたり、機器故障の原因になります。

換気

■炊飯中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開ける。

- 屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
- 屋内設置でふろがまを使用している場合

換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

機器の点検・お手入れ

■機器が冷めていることを確認する

使用後は高温のため、触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める（つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずす）

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

電源プラグをコンセントから抜く

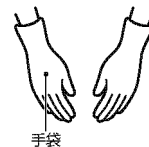
■電源プラグをコンセントから抜く

感電やけがをすることがあります。

■必ず手袋をする

手袋をしないと、けがのおそれがあります。

■感熱部はいつもきれいにする

汚れていたり、炊飯釜との間にごはん粒などの異物があると、ごはんが焦げたり、異常燃焼や火災の原因になります。

お願い

- 雷が発生したら、切スイッチを押して炊飯を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。
  雷による一時的な過電流で、電子部品を損傷することがあります。

各部のなまえ

0.54Lタイプ・0.9Lタイプ

内ぶた

内ぶた取付パッキン

外ぶた

取っ手
蒸気口
ボタン
排気口
ガス接続口

炊飯釜

内ぶた取付軸

釜受け
つゆ受け(小)（取り外し用つまみが右側にあります）
つゆ受け(大)（取り外し用つまみが左側にあります）

燃焼部

感熱部
バーナー
点火プラグ
立消え安全装置

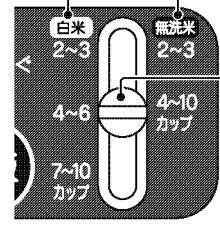
電源プラグ
電源コード
ヒーターカバー
操作部
給気口（機器本体の底面にあります）

1.8Lタイプ

操作部
炊飯調節ツマミ

内ぶた

内ぶた取付パッキン
フロート

操作部

お願い ●スイッチは音が鳴るまでゆっくり確実に押してください。

付属品

しゃもじ

精白米用計量カップ（無色 180ml）

無洗米用計量カップ（ピンク 170ml）

取扱説明書（保証書付）

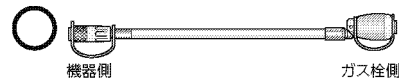
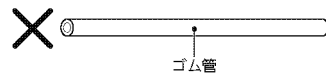
連絡先一覧表

機器の接続

●用意するもの

ガスコード（別売品）

⚠注 意

- 必ず別売のガスコードを使用してください。
- 折れたり、ねじれたりしないように、できるだけ短いガスコードをご用意ください。
- 機器を取り替える際、または7年程度使用したら、新品と取り替えてください。
- ヒビ割れして古くなったものや、傷んだガスコードは、必ず取り替えてください。

ガス用ゴム管は使用禁止

⚠危険

- ガス用ゴム管で接続するなど、誤った接続をすると、ガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。

機器側には、ガスコードの細い方を接続してください。

詳しくはお買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

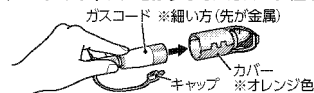
① 機器を設置する

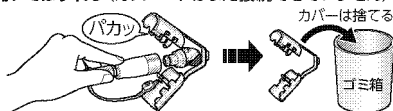
機器を水平で安定性のよい所に設置します。

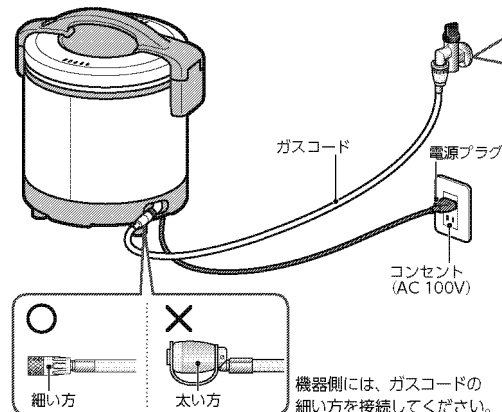
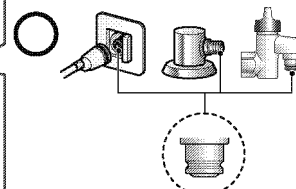
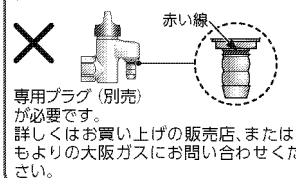
☞ 4･6ページ

② カバーを取りはずす

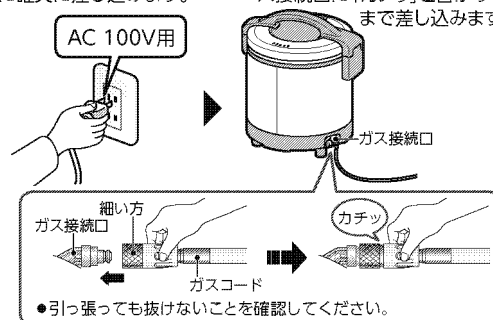
- このカバーは､ガスコードによる正しい接続を確認するためのものです。
- カバーが開かない場合は､間違ったガスホースです。必ずガスコード（別売）を使用してください。

①ガスコードのキャップをはずして、カバーに差し込む

②そのまま、ガスコードを奥まで押し込む

③カバーが開いてはずれる（ガスコードはまだ接続できていません）

⚠注 意

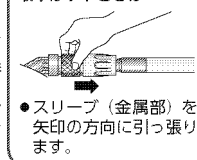
- カバーを手などで強引にはずしたり、壊したりしないでください。けがをするおそれがあります。また、機器が故障して、ガス漏れの原因になります。
- はずしたカバーは再使用しないでください。必ず捨ててください。（カバーが破損し、ガス漏れの原因になります）

③ 電源を接続し、ガスコードを機器に接続する

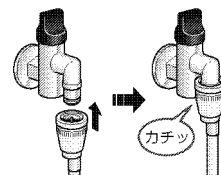
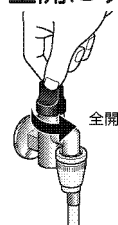
- 電源プラグをコンセントに確実に差し込みます。
- ガスコードの細い方の先端をガス接続口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。

- 引っ張っても抜けないことを確認してください。

⚠注 意

- ガスコードや機器のガス接続口は、ていねいに清潔に取り扱ってください。ガス接続口に傷がついたり、異物が付着すると、ガス漏れの原因になります。使用しないときは､ガスコードや機器のガス接続口にキャップをつけておいてください。

取りはずすときは

- スリーブ（金属部）を矢印の方向に引っ張ります。

④ ガスコードをガス栓に接続する

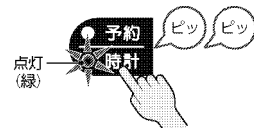
ガスコードの太い方の先端をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込みます。

⑤ ガス栓を全開にする

時計を合わせる

●予約炊飯するには、現在時刻の設定が必要です。
時計表示は24時間で表示します。

※1時間以上電源プラグが差し込んでおくと、停電が起きたときや、電源プラグを抜いたときでも、約24時間は時計機能がはたらきます。電源プラグを抜くと表示は消えますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

⚠注 意

●炊飯中や予約中、保温中は、時計合わせができません。

① 予約／時計スイッチを2回押す

現在時刻が点滅します。

② 現在時刻をセットする

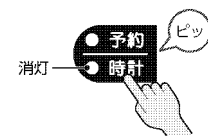
❶時スイッチを押して、「時」をセットする。

「時」をセットしている間のみ「分」は、点滅しています。

❷分スイッチを押して、「分」をセットする。

ワンポイント

●スイッチを押し続けると、連続して進みます。

③ 予約／時計スイッチを押す

以上で時刻合わせが完了しました。

ワンポイント

●どの操作中でも約7秒以上そのままにすると、表示中の時刻を記憶します。

ごはんを炊く準備

ワンポイント

●水平な場所で、両側の目盛を見て、水の量が同じ高さになるように合わせてください。

●炊飯釜の目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて、水加減をしてください。

●炊き込みごはんなどを炊くときは、具（かやく）の量を除いて水量を合わせてください。
下記のカップ以下で使用してください。これ以上ではうまく炊けないことがあります。

0.54Lタイプ	2カップ以下
0.9Lタイプ	4カップ以下
1.8Lタイプ	7カップ以下

具の量は米の質量の30%～50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります。具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。

無洗米をおいしく炊く

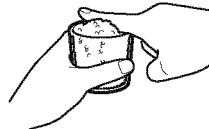
●水を加えたら吸水しやすくなるようゆっくり全体をかき混ぜましょう。
無洗米は米粒の表面に粉がついているものがあります。水を加えると気泡となり、お米が水を吸いにくくなっています。
かき混ぜることでお米の周りの気泡が取れ、水を吸収しやすくなります。

●水のにごりはふきこぼれや焦げ、においの原因になるため、数回すすぐとよいでしょう。

●「浸し米」で炊飯する場合は、十分に浸してから炊飯してください。

① お米を計る

●付属の専用カップすりきりで計ります。

●計量米びつより専用カップの方が正確です。すりきりで正確に計ります。

●精白米用、無洗米用（ピンク）2種類の専用カップを付属しています。
お米の種類によって、付属の専用カップを使い分けてください。

精白米用計量カップ
（無色 180ml）

無洗米用計量カップ
（ピンク 170ml）

② お米をとぐ

●ボールなどにお米を入れて、たっぷりの水で素早くとぎます。

- ●ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするため、初めのとぎ水は、すぐに捨ててください。
- ●適度な力でギュッギュッと米粒が割れないよう米粒をこすり合わせるようにとぎ、たっぷりの水で洗い流してください。
- ●「とぐ→洗い流す」を数回繰り返す。にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

※ざるに上げて放置するとお米が割れやすくなり、べちゃつきや焦げの原因になります。

⚠注 意

●炊飯釜で直接お米をとがないでください。フッ素コートを傷める原因になります。

●お米のとぎが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。

●水を吸ったお米は割れやすいので泡立て器などは使わずに、手でといでください。

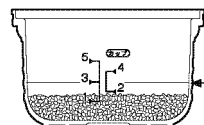
ごはんを炊く準備(つづき)

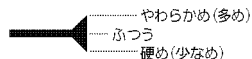
> ワンポイント
> ●初めて炊飯器をお使いのとき
> 油の焼けるにおいがする場合があります。これは、燃焼部周りの部品（釜以外）の加工油が乾くためで、異常ではありません。においが気になるときは、☞27ページのようにお手入れしてください。

水加減をする

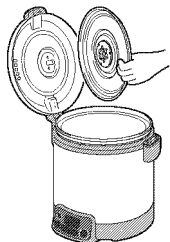
お米を水平にならし、炊飯量に合わせて目盛まで水を入れます。

例）3カップ（付属の専用カップ）の白米を炊くとき

「3」まで水を入れる

(0.9Lタイプの場合)

水加減の合わせかた

炊飯釜と内ぶたを本体にセットして、外ぶたを閉める

❶炊飯釜の外側（特に底面）についた水などを、よくふき取ってから本体にセットする。

❷内ぶたを外ぶたにセットして閉める。

⚠注 意

- 釜底や燃焼部に異物がないことを確認してください。異常燃焼や火災の原因になります。
- 炊飯釜を本体にセットする際、釜受けで指をはさまないように注意してください。
- 外ぶたがいきおいよく閉まり、手をはさむことがありますので、注意してください。

●ごはんをおいしく炊きあげるために、お米の種類やお好みに合わせて、上手に水加減してください。

※精米方法、銘柄によって、炊きあがりに差があります。

お米の種類	水に浸す時間(浸し米時) 春〜夏	水に浸す時間(浸し米時) 秋〜冬	釜の水位目盛に対する水加減	お米の量(専用カップ) 0.54Lタイプ(3合炊き)	お米の量(専用カップ) 0.9Lタイプ(5合炊き)	お米の量(専用カップ) 1.8Lタイプ(1升炊き)
白　米	30分以上	60分以上	ふつう	0.5〜3	1〜5	2〜10
新　米	約30分	約60分	少なめ			
古　米	30分以上	60分以上	多め ※6		1〜4	
無 洗 米※1	30分以上	60分以上	ふつう		1〜5	
発芽玄米 胚芽精米※2 分づき米(3、5、7分)※3 麦混ぜ米※4	60分以上	90分以上	多め ※6	0.5〜2 ※5	1〜3 ※5	2〜7 ※5

※1 「無洗米をおいしく炊く」も合わせてご覧ください。☞16ページ
※2 胚芽を残して精米したお米で、ビタミンB1やビタミンEを多く含みます。
※3 玄米から3割程度ぬかと胚芽を取り除いたお米を3分づき米、5割程度取り除いたお米を5分づき米、7割程度取り除いたお米を7分づき米と呼びます。
※4 水加減が少ないと、焦げる場合があります。麦混ぜ米、雑穀米は、白米の体積の10%未満の比率で混ぜてください。10%以上では、炊飯不良の原因になることがあります。
※5 胚芽精米、分づき米（3、5、7分）、麦混ぜ米は最大炊飯量が他のお米の種類より少なくなります。
※6 ふきこぼれる場合があります。そのときは炊飯量を減らしてください。

炊きあがりまでの時間の目安

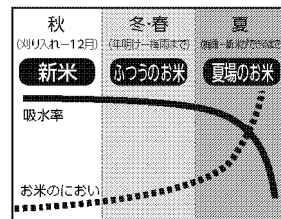
	炊飯量(カップ)	時間 洗米すぐ	時間 浸し米
0.54Lタイプ	0.5〜3	40分〜45分	27分〜32分
0.9Lタイプ	1〜5	40分〜45分	27分〜32分
1.8Lタイプ	2〜10	41分〜55分	28分〜42分
1.8Lタイプ(無洗米モード)	2〜10	43分〜57分	30分〜44分

●季節によって、お米の質が変わります。ごはんをおいしく炊くために、お米の状態に合わせて上手に水加減してください。

新　米

刈り入れから2〜3カ月までのお米を「新米」といい、独特のうま味があります。新米は水分を多く含み吸水率もよいので、べちゃつく傾向があります。ふつうより少なめの水加減で炊飯するとよいでしょう。

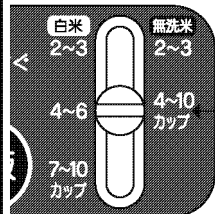
夏場のお米

梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、パサパサしたぬかくさい炊きあがりになりがちです。よく洗米して、ふつうより多めの水加減で炊飯するとよいでしょう。

ごはんを炊く

はじめに

炊飯調節をする
(1.8Lタイプのみ)

- 炊飯量に合わせて炊飯調節ツマミを合わせます。
- 白米の場合は、左側の目盛のカップ数に、無洗米の場合は右側の目盛のカップ数に合わせます。

例：無洗米 4～10 カップの米を炊くとき

「4～10」の位置に合わせる。

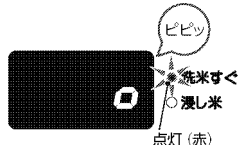
洗ってすぐ炊く
(洗米すぐ)

① 炊飯スイッチを1回押す

（押し続けないでください。）

5秒間のカウントダウンの後、点火します。

炊飯中

浸し炊き

火がつくとブザーでお知らせします。
約30秒間火がつき、その後約17分間は消火します。
水温を上げて、お米に吸水させます。

本炊き

再度点火します。
火がつくとブザーでお知らせし、本炊きを始めます。

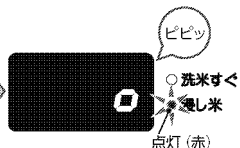
むらし

自動で火が消え、むらし完了までの残り時間（分）が表示されます。

十分に浸してから炊く
(浸し米)

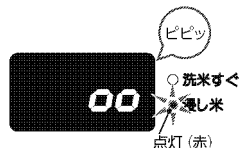
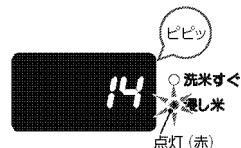
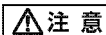
① 炊飯スイッチをゆっくり2回押す

（押し続けないでください。）

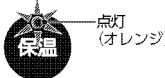
5秒間のカウントダウンの後、点火します。

火がつくとブザーでお知らせします。
約30秒間火がつき、その後約4分間は消火します。
水温を上げて、お米に吸水させます。

ピピッ 00 洗米すぐ 浸し米 点灯（赤）

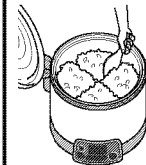
再度点火します。
火がつくとブザーでお知らせし、本炊きを始めます。

ピピッ 14 洗米すぐ 浸し米 点灯（赤）

自動で火が消え、むらし完了までの残り時間（分）が表示されます。

⚠注意
- 洗米後すぐのお米を「浸し米」で炊かないでください。吸水不足のため、硬くなるなどしてうまく炊けません。

炊きあがり

むらしが終了して、ごはんが炊きあがると、ブザーでお知らせします。

自動で保温になり、保温経過時間が表示されます。

炊きあがったらごはんをほぐす

- 炊飯完了のブザーが鳴ったら余分な水分をとばすため、底からふんわりとほぐしましょう。

ごはんの周りにしゃもじを入れ、軽く十字に切り込みを入れます。

中心に向けて、ごはんを返すようにして素早く混ぜます。

炊飯が始まると適切な温度を保つため、点火・消火を繰り返します。（点火時に自動的に「ジー」と音がしますが、故障ではありません。）

予約炊飯の設定

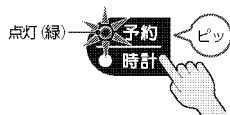
●炊きあがりの時刻をタイマーにより、1時間後から24時間以内でセットできます。

購入時は午前6:00の予約時刻が設定されています。

予約炊飯する前に確認しましょう。

- 現在時刻は正しいですか?
  時刻が設定されていない、または時刻が合っていないときは、☞15ページ
- ガス栓は全開になっていますか?
  ☞ 14ページ

1 炊きあがりの時刻をセットする

❶予約／時計スイッチを1回押す。

予約ランプが点灯し、現在設定されている時刻が点滅

❷時スイッチを押して、「時」をセットする。

「時」をセットしている間は「分」は点滅しています。

❸分スイッチを押して、「分」をセットする。

- 10分単位でセットできます。

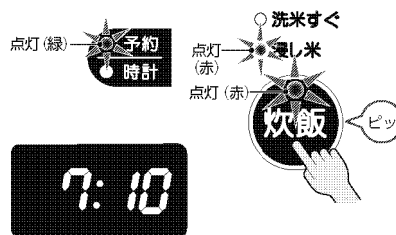
※「時」や「分」のスイッチを押し続けると、連続して進みます。

ワンポイント

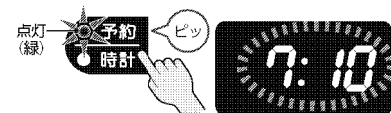
- どの操作中でも約7秒以上そのままにすると、表示中の時刻を記憶します。

⚠注意

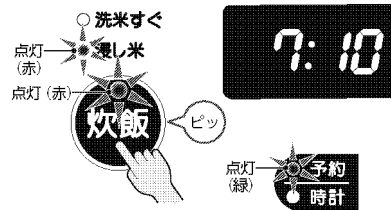
- 1時間未満で予約すると、「ピピピピピッ ピピピピピッ」と鳴りお知らせし、すぐに炊飯を開始し、予約時刻には炊きあがりません。
- 予約中に下記のことをすると正常に炊きあがらないことがあります。
  - 電源プラグを抜く
  - 炊飯釜を取り出す
- 予約時間は12時間以内がおいしく炊きあがる目安です。夏場など室温や水温が高いと、米や水は変質しやすくなります。このようなときは、冷水でお米を洗って、冷水で水加減をしてください。

2 炊飯スイッチを押し、予約完了

待機中は、予約時刻が表示されます。

2回目以降の予約の場合

予約時刻を記憶していますので、毎回合わせる必要はありません。

❶予約／時計スイッチを押す。

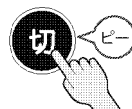
❷点滅している予約時刻を確認する。
※7秒以上操作をしないと現在時刻に戻ります。

❸炊飯スイッチを押す。
炊飯開始まで、予約時刻が表示されます。

予約中に現在時刻を確認する場合

タイマー待機中に予約／時計スイッチを押している間だけ、現在時刻が表示されます。

手を離すと、予約時刻表示に戻ります。

予約の変更・取り消しの場合

切スイッチを押して、予約を取り消します。

初めからやり直してください。

保温の入／切

●炊きあがり後は自動で保温になります。

点灯（オレンジ）

切　1:30　●洗米すぐ　●浸し米

保温　●予約　●時計　時　分　炊飯

保温経過時間が表示されます。

●保温を切る場合は、切スイッチを押してください。

お願い

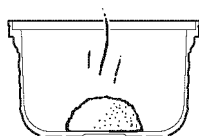
●12時間以上の保温はしないでください。
乾燥やにおい、黄ばみの原因になります。

●長時間の停電などにより、冷めてしまったごはんを再保温しないでください。においや黄ばみの原因になります。

●ごはんをほぐしたり、よそうときに炊飯釜が浮き上がると、保温が切れることがあります。その場合は、もう一度保温スイッチを押してください。ただし、保温の経過時間は「0」から始まります。

●保温したまま電源プラグを抜いた後、通電（停電復帰も同じ）すると、表示部に2けたの数字が点滅してエラー表示することがあります。この場合は、切スイッチを押して解除してください。☞ 32ページ

ワンポイント

●ごはんをおいしく保温するコツ
- ごはんを真ん中によせる。
- 内ぶた、外ぶたのロックを確実にする。
- 少量（お茶碗1～2杯程度）の保温は避ける。
- 直接風の当たる場所（扇風機やエアコンなどの風が当たる場所）では保温しない。
- しゃもじを入れたまま保温しない。
- 炊き込みごはんは保温しない。
- 使用後は、毎回必ずお手入れする。こまめなお手入れもおいしく保温するポイントです。☞ 24～27ページ

●1食分ずつラップなどで包み、まとめて冷凍すると、1カ月は保存できます。
電子レンジで解凍加熱すると、炊きたてのようにおいしく食べられます。

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。☞ 36ページ

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？傷んでいませんか？

●内ぶた取付パッキン、フロート（1.8Lタイプのみ）、内ぶた、つゆ受けなどは正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 25～27ページ

●内ぶた取付パッキン、フロート（1.8Lタイプのみ）などは傷んでくると、ふきこぼれや蒸気もれの原因となります。部品の購入は☞ 33ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーの炎口や点火プラグ、立消え安全装置、感熱部がふきこぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 25ページ

●内ぶた・蒸気口がおねばなどでつまったりしていませんか。☞ 26ページ

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓を閉める。
3. 電源プラグをコンセントから抜く。
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

お手入れの道具と洗剤について

故障の原因になります。
●機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

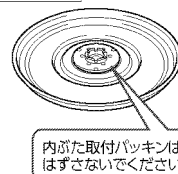
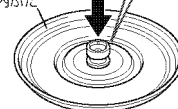
引火して火災の原因になります。

絶対に使ってはいけないもの

お願い

●道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機では洗わないでください。

お手入れのしかた

お手入れは、機器が冷めていることを確認し、ガス栓を閉め、電源プラグを抜き、手袋をしてから行う。

●汚れたら、そのつどスポンジやふきんなどのやわらかいものを使い、きれいにしてください。
●手袋をして、お手入れをしてください。
●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後は水ぶきをして、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

☞ 27ページ

機器表面・外ぶた（外・内側）

洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で水気をふき取ります。

感熱部・バーナー

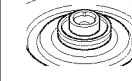
やわらかい布で汚れをふき取ります。

※バーナーの炎口が目づまりしていたら、針金などで汚れを取り除いてください。
※感熱部の汚れがこびりついて取れないときは、金属たわしで表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。

点火プラグ・立消え安全装置

歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※点火プラグの先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

内ぶた

交換部品 ☞ 33 ページ

炊飯釜

交換部品 ☞ 33 ページ

■ フッ素コート（内面）を長持ちさせるには
- 炊飯釜でお米をとがないでください。
- 炊き込みやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗ってください。（外ぶたの内側もふき取ってください）
- 酢など酸の強いものは使わないでください。
- ごはんがこびりついたときはつけ置き洗いしてください。
- 研磨効果の高い洗剤や硬いスポンジ、金属たわしで洗わないでください。
- スプーンや食器などを入れないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。

■ 耐熱塗装（外面）について
- 外面には耐熱塗装を施しています。ご使用とともにこすれ跡やはがれが生じますが、性能上問題ありません。
- 研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属たわしで洗わないでください。

底面の感熱部受けの汚れをきれいにふき取ってください。汚れが残ると正常に炊飯できなくなります。

お願い

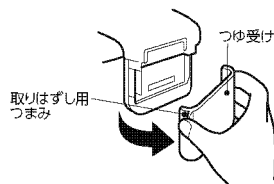
●機器本体には、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスに連絡し、ラベルを購入し、貼り替えてください。
●硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

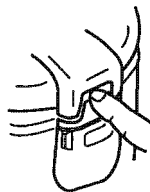
お手入れのしかた(つづき)

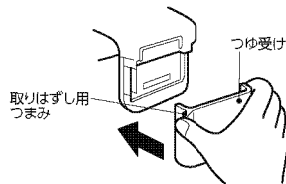
つゆ受け(大)・(小)

交換部品 ☞ 33 ページ

取りはずしかた

- 取りはずし用つまみに指をかけ、矢印の方向に広げるように引っ張ります。
  ※無理に引っ張ると、破損するおそれがあります。

お願い

- すき間に指をかけないでください。

取り付けかた

- 機器本体にしっかりと取り付けます。

においが気になるときのお手入れのしかた

炊き込みごはんや長時間の保温の後など、においが気になるときは以下の手順でお手入れしてください。

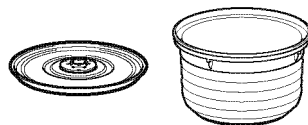
手 順

❶ 炊飯釜に付属の専用カップ2~4杯（360~720ml）の水を入れ、外ぶたを確実に閉める。

❷ 炊飯スイッチを2回押す。（浸し米）☞19ページ

❸ 10~15分煮沸したら、切スイッチを押して、停止する。

❹ 消火後、十分に冷めてから、炊飯釜・内ぶたを取りはずして水洗いをし、乾いた布で水気をふき取る。

消火直後は高温のため、取り扱いに注意してください。

よくあるご質問(Q&A)

ご質問	こうしてください	参照ページ
表示が出ない	電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認してください。	14
予約できない	現在時刻が設定されていますか？ 時計を合わせてください。	15
予約時間に炊きあがらない	ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、予約した時間より遅れて炊きあがります。 ガス栓を全開にしてください。	14
	現在時刻や予約時刻は、間違っていませんか？ 時刻を正しくセットしてください。	15、21
予約セット時ブザーが鳴りすぐ炊きはじめる	1 時間未満の予約をしていませんか？ 予約した時刻まで 1 時間未満の場合、すぐに炊飯を開始します。	22
点火しない	ガス栓を閉めていると点火できません。 ガス栓を全開にしてください。	14
	ガスコードが折れていませんか？ ガスコードの折れを直してください。	—
	炊飯スイッチを押し続けていませんか？ 炊飯ランプが点灯したら手を離してください。約 5 秒後に点火します。	—
炊きあがりが硬い、芯がある	洗米後、ざるなどで水切りしていませんか？ 「浸し米」炊きの場合、洗米後は必ず水に浸し、吸水させてください。	—
	無洗米を使っていませんか？ 1 ~ 2 度すすいでから水に浸し、吸水させてください。 無洗米を炊く場合は、無洗米用計量カップを使用してください。	16
	浸し時間は適正ですか？浸し時間を確認してください。 水温が低い場合は、浸し時間を長めにしてください。	18
	お米の量を正確に計っていますか？ 付属の専用カップでお米の量を確かめてください。	16
	炊飯釜・内ぶた・フロートなどは、付け忘れたり、変形していませんか？ 蒸気のもれが多いと炊きあがりが硬くなるので、変形した部品は交換してください。（有料）	17、26 33

よくあるご質問(Q&A)(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
ふきこぼれる	お米の量を正確に計っていますか？ 付属の専用カップでお米の量を確かめてください。	16
	無洗米を使っていませんか？ 米粉がたくさんついていると、ふきこぼれることがあります。 1～2度すすいでにごりを取ってください。 米量が多い場合は、特に念入りにすすいでください。 無洗米は精白米より吸水しにくいので、「浸し米」炊きの場合は、水に浸し十分に吸水させてください。	16、18
	炊飯釜・内ぶた・フロートなどは、付け忘れたり、変形していませんか？ 変形した部品は交換してください。(有料)	17、26 33
	内ぶた・内ぶた取付パッキンなどは、きれいに掃除していますか？ 内ぶたの小さな穴がつまったり、内ぶたが炊飯釜に密着していないと、ふきこぼれることがあります。	26
	浸し時間が短くないですか？ 吸水が不十分だとふきこぼれることがあります。 浸し時間を確認し、水に浸し十分に吸水させてください。	18
	正しく水加減していますか？ 水加減は、水平な場所で両側の目盛で調節してください。 水位目盛の三角マークの上限より多く入れると、ふきこぼれる場合があります。	16、17 18
炊きあがりが やわらかすぎる	正しく洗米していますか？ 力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が砕け、べちゃつきます。手のひらでやさしくていねいに洗ってください。	16
	お米の量を正確に計っていますか？ 付属の専用カップでお米の量を確かめてください。	16
	正しく水加減していますか？ 水加減は、水平な場所で両側の目盛で調節してください。	16、17 18
	むらしが終わったら、余分な水分をとばすため、できるだけ早くごはんを底からほぐしてください。	20
	ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになります。(1.8Lタイプのみ、炊飯調節ツマミは炊飯量に応じた位置に設定してください) ガス栓を全開にしてください。	14
焦げる	少量で炊いた場合は、炊きあがり後の釜の余熱の影響を受けやすいので、焦げが出やすい傾向があります。目盛より少し多めに水を入れてください。	—
	ぬか分が残っていると、焦げる場合があります。 水がきれいになるまでお米を洗ってください。	16

ご質問	こうしてください	参照ページ
焦げる	長時間浸していませんか？ 浸し時間が長いと粉米が釜底にたまり、焦げやすくなります。	—
	感熱部や釜底が汚れていると、正しく制御できず焦げる場合があります。 汚れていたらきれいにしてください。	25、26
	無洗米で予約炊飯した場合、にごりが底部に沈殿し、焦げやすくなります。にごりがなくなるまですすいでから炊飯してください。	—
	ごはんをおいしく炊くために、高温状態を長く保っているので、おねばにうっすらと焦げ色がつくことがあります。	—
薄い膜ができる	強火で炊きあげるため、お米のでんぷんがオブラート状の膜になり、釜の側面につくことがあります。食べても問題ありません。	—
保温しているごはんが べたつく 硬くなった におう 変色する 冷めている	むらしが終わったら、ごはんをよくほぐし余分な水分をとばしてください。余分な水分が残っていると、べたつきやすくなります。	20
	保温を長時間していませんか？ 保温は12時間以内にしてください。	23
	停電しませんでしたか？ 保温は自動的に復帰しますが、温度が下がるとごはんの状態は悪くなります。	—
	しゃもじを入れたまま保温すると、においの原因になります。 しゃもじを入れたままにはしないでください。 冷やごはん・ごはんをつぎたして保温すると、温度が下がり、ごはんの状態が悪くなります。つぎたしはしないでください。	23
	すき間があると、ごはんの状態が悪くなります。外ぶた・内ぶたをきっちり閉めてください。	—
	炊飯釜・内ぶた・内ぶた取付パッキン・フロートなどが変形した場合は、交換してください。(有料)	33
	ぬか分が残っているとにおいの原因になります。 水がきれいになるまでお米を洗ってください。	16
保温が切れる	ごはんをよそったり、ほぐすときに、炊飯釜が持ち上がったり、浮いたりすると、保温が切れます。 持ち上がって切れた場合は、保温スイッチを押してください。	23
点火したときや、保温中に「コン」「コン」という音がする	機器内部の部品などが加熱や冷却により金属が膨張、収縮して発生する音です。 異常ではありません。	—

ブザーが鳴ったり、こんな表示が出たら

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。「ピピピピピッ　ピピピピピッ」とブザーでお知らせします。

故障表示	原　　因	処　置　方　法	参照ページ
00 が点滅	• 炊飯中に約7分以上の停電があったとき。 • 保温中に停電があり、ごはんが冷めてしまったとき。	右記「停電したら」の炊飯中に約7分以上の停電のときの欄参照。 切スイッチを押して停止してください。 冷めたごはんの再保温は黄ばみ・におい・パサつきの原因になります。 電子レンジなどで温め直してください。	32
10 が点滅	• 50分以上バーナーが燃焼したとき。	サービスマンによる点検が必要です。 切スイッチを押して停止し、お買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスへご連絡ください。	–
11 が点滅	• ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。	切スイッチを押して停止してください。炊きあがりを確認し、再炊飯してください。（おいしく炊けない場合があります。） 以下の点にご注意ください。 • 機器本体に風が当たっていないこと。 • 給気口・排気口がふさがれていないこと。 • ガス栓が全開になっていること。	6、7、14
12 が点滅	• 炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 • 炊飯中にガス栓を閉めたとき。		
14 が点滅	• 本体にふきんをかけるなどして、センサーが過熱したとき。	切スイッチを押して停止し、センサーが冷めてから再操作してください。	–
20 24 28 が点滅	• スイッチを15秒以上押し続けたとき。	切スイッチを押して停止してから、再操作してください。	–
31 32 71 72 が点滅	• センサー・スイッチなどが異常です。		

※上記の処置をしても同じ状態になるときは、サービスマンによる点検が必要です。
お買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスにご連絡ください。

停電したら

（途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが動いたときも同じです。）

●停電中、表示はすべて消えています。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊　飯　中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、00 を表示します。 停止した場合は、切スイッチを押してから、炊飯スイッチを2回押して（浸し米）、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保　温　中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。 （ただし、停電中にごはんが冷めてしまうと保温を停止し、00 を表示します。）	
タイマー予約中	予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、00 を表示することがあります。停止した場合は、切スイッチを押してから、炊飯スイッチを2回押して（浸し米）、再炊飯してください。	

交換部品・別売品のご紹介

交換部品(お客さまにて取り替え可能な消耗部品)・別売品

価格は全て税抜表示

●下記の部品（有料）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は、製品の型番をご確認のうえ、お買い上げ販売店、または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

区分	部品名	対象型番	部品コード	本体価格（税抜）
交換部品	炊飯釜	111-R540型、111-R541型	1111R5400952	¥7,500
		111-R542型、111-R543型	1111R5420952	¥7,800
		111-R544型、111-R545型	1111R5440953	¥11,000
	内ぶた（パッキン付）	111-R540型、111-R541型 111-R542型、111-R543型	111153060023	¥2,100
		111-R544型、111-R545型	1111R1000018	¥1,500
	内ぶた取付パッキン	111-R540型、111-R541型 111-R542型、111-R543型	111153060025	¥400
		111-R544型、111-R545型	1111R1000020	¥400
	フロート	111-R544型、111-R545型	111110200023	¥300
	つゆ受け(大)	111-R540型、111-R542型	1111R5400953	¥250
		111-R544型	1111R5440954	¥220
		111-R541型、111-R543型	1111R5040024	¥120
		111-R545型	1111R5450954	¥300
	つゆ受け(小)	111-R540型、111-R542型	1111R5400954	¥200
		111-R544型	1111R5440955	¥200
		111-R541型、111-R543型	1111R5040030	¥100
		111-R545型	1111R5450955	¥300
別売品	部品名		部品コードまたは型番	本体価格（税抜）
	しゃもじ		1111R5201802	¥110

※ 2014年9月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

●**炊飯釜**（フッ素コート）
使っているうちに、フッ素コートに色むら・はがれができることがありますが衛生上問題ありません。
万一食べてしまっても食品衛生法の基準内で問題はありません。ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯釜だけをお買い求めください。また、炊飯釜が変形した場合は炊飯釜の交換が必要です。

●**その他の部品類**
内ぶた、パッキンなどが変形・劣化・破損してご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。つゆ受けなども同様です。

●ガスコードはガス種をお確かめのうえ、設置場所に合った長さのガスコードをお買い求めください。
都市ガス(13A)用はCIPマーク、プロパンガス(LP)用はLIAマークが表示されているガスコードをお買い求めいただくことをおすすめします。

仕様

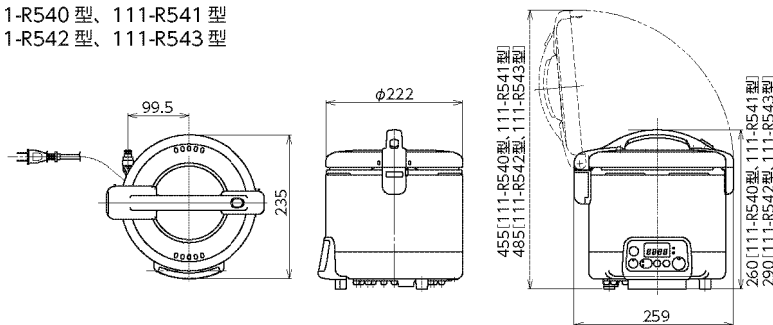
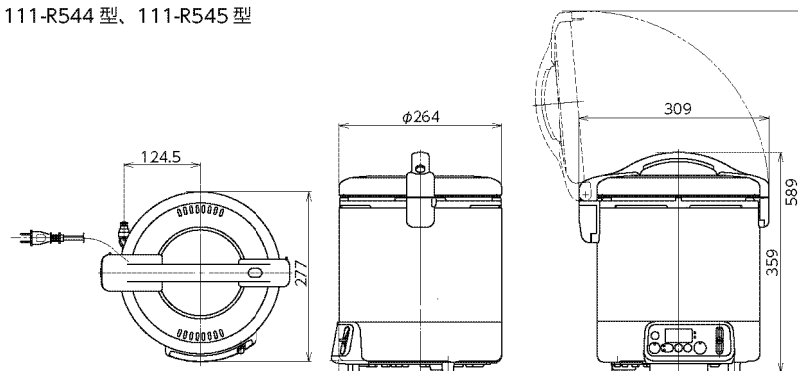
品名		電子ジャー付ガス炊飯器		
型番		111-R540型 111-R541型	111-R542型 111-R543型	111-R544型 111-R545型
炊飯量	白米 L（カップ）	0.09 ～0.54 (0.5～3)	0.18～0.9 (1～5)	0.36～1.8 (2～10)
	無洗米 L（カップ）	0.085～0.51 (0.5～3)	0.17～0.85 (1～5)	0.34～1.7 (2～10)
外形寸法	高さ(mm)	260	290	359
	幅(mm)	259	259	309
	奥行(mm)	235	235	277
質量(kg)		4.1	4.4	6.4
ガス接続		ガスコード（小口径迅速継手付）		
電源		AC100V 50-60Hz		
消費電力	炊飯時(W)	11		
	定格消費電力(W)	141		221
	待機時消費電力(W)	1.8（消灯時 1.1）		
点火方式		連続スパーク点火		
電源コードの長さ(m)		1.4		
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置		
付属品		計量カップ（精白米用・無洗米用各1個）・しゃもじ・取扱説明書（保証書付）・連絡先一覧表		

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

使用ガスグループ ＼ 形式の呼び		1時間当たりのガス消費量		
		RR-030VMT	RR-050VMT	RR-100VMT
都市ガス	13A	1.05 kW	1.40kW	1.80kW
	12A	0.978kW	1.30kW	1.68kW
LPガス用		1.05 kW	1.40kW	1.80kW

寸法図

（単位：mm）

111-R540 型、111-R541 型
111-R542 型、111-R543 型

111-R544 型、111-R545 型

長期間使用しない場合／アフターサービス

長期間使用しない場合

電源プラグを抜き、各部の汚れを取り除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お買い上げになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガス通路部分（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取り付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービス

サービス（点検・修理など）を依頼される前に

■28 ～ 32 ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴ったり、こんな表示が出たら」の項を見てもう一度ご確認ください。
■ご確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、必ずガス栓を閉めてから、お買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
※アフターサービスをお申しつけの際は、次のことをお知らせください。

（111-R540 型の場合）
1．品名……電子ジャー付ガス炊飯器
2．型番……111-R540 型
3．故障・異常の現象（できるだけ詳しく）
4．お客さま名・住所・電話番号

(N) 111-R540	←型番
大阪ガス株式会社	
21-080-03-00166	←JGAコード

本体背面に貼り付けてあります。

■定期点検のすすめ（有料）
安心してお使いいただくために、定期的に点検を受けてお手入れされることをおすすめいたします。

補修用性能部品の保有期間について

■無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。
■補修用性能部品保有期間は、当商品製造中止後 6 年となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）

転居される場合

■ガスには都市ガス数種類および LP ガスの区分があります。

⚠警告
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者（供給業者）にご相談ください。

■転居にともなう調整や改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証について

■当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに、無料修理に応ずることを約束いたします。（詳細は保証書をご覧ください。）
■保証書を紛失されますと保証期間内であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。

アフターサービスなどの連絡先

■別添の「連絡先一覧表」を参照してください。

MEMO

6. お客さまへ
(1) 無料修理やアフターサービスなどについてご不明の場合は、お買い上げ店もしくはもよりの大阪ガスへお問い合せください。
(2) 保証登録カードまたは領収証等にお買い上げ店名の記載のないものについては無効となりますので購入時に必ずご確認ください。
(3) 本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
(4) ご転居の場合またはご贈答品等で保証登録カードまたは領収証等に記載してあるお買い上げ店に修理がご依頼できない場合には、もよりの大阪ガスへご連絡ください。お問い合せ先については別添、大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。
(5) 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan
(6) この保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

※保証登録カード・領収証等貼付欄
お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、または領収証等とセットして保管してください。

大阪ガス株式会社
大阪市中央区平野町4−1−2
Tel フリーダイヤル 0120−0−94817
（お客さまセンター）